

BAR À COCKTAILS



SPRITZ - 9.90 € 25 CL

CLASSICO

Spumante italien, liqueur orange amer, Perrier

MELON

Spumante italien, liqueur de melon, Perrier

PASSION & FIGUES

Spumante italien, liqueur de passion & figues, Perrier



MOJITO - 9.90 € 25 CL

MANGUE & PASSION

Rhum Havana, Perrier, citron vert, menthe, purée mangues & passion

BANANE

Rhum Havana, Perrier, citron vert, menthe, purée de bananes

PÊCHE

Rhum Havana, Perrier, citron vert, menthe, purée de pêches

VIRGIN MOJITO AU CHOIX 7.50 €



AVEC ALCOOL - 9.90 € 25 CL

NEGRONI

Martini rouge, Campari, Gin

HUGO

Spuma di Mare, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime

PLANTEUR PUNCH

Rhum, jus d'orange et d'ananas, grenadine



SANS ALCOOL - 7.50 € 25 CL

LE MOCKTAIL

Ice tea, jus d'orange, sirop de citron

BELLA LUNA

Orange, ananas, pomme, grenadine

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

ATOMIC FREEZE

Jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat



WHISKEY 4 CL

J & B - 5.80 €

JACK DANIEL'S - 8.80 €

GLENLIVET - 9.00 €



APÉRITIF 4 CL

CAMPARI - 4.50 €

MARTINI - 4.50 € rouge - blanc

RICARD - 5.90 €

12 CL

KIR - 5.60 €

vin blanc : cassis, mûre, pêche, myrtille, framboise



EAU MINÉRALES

50 CL 100 CL

EAU MINÉRALE

3.90 € 5.90 €

EAU MINÉRALE GAZEUSE

3.90 € 5.90 €

BADOIT ROUGE

33 CL

3.90 €

L'ART DE L'APÉRITIF



Spritz pétillant, Hugo floral ou Negroni élégant : chaque cocktail révèle une identité unique. Ils mêlent fraîcheur, finesse et caractère pour séduire tous les goûts.

Parfaits pour ouvrir l'appétit, ils instaurent une ambiance conviviale dès l'apéritif.

BIÈRES BOUTEILLES

VIKING 33 CL

Bière blonde Pale ALE de caractère, aux saveurs boisées où la baie de genièvre apporte une touche originale au voyage dans les forêts Scandinaves.

7.50 €

ØLRØD 33 CL

Bière rousse à la robe ambrée et aux reflets roux. Douce et gourmande, elle vous charmera avec ses saveurs de pain d'épices, puis avec une longueur en bouche de châtaigne.

7.50 €

BRODER 33 CL

Bière IPA "Old school". Houblon anglais avec une amertume légère et maîtrisée. Non aromatisée pour laisser place à l'épice, la Marjolaine. Bière complexe et puissante avec une longue tenue en bouche.

7.50 €

IPA MÉTÉOR SANS ALCOOL 33 CL

IPA 0,0%. Houblons aromatiques, puissants et fruités. Sans alcool.

4.50 €

1664 SANS ALCOOL 33 CL

Le goût et la fraîcheur d'une bière 1664, sans alcool.

4.00 €

BIÈRES PRESSION

MÉTÉOR PILS BLONDE

Légère et parfumée avec une dominance de houblon floral

25 CL

4.50 €

50 CL

9.00 €

MÉTÉOR BLANCHE

Goût floral et peu amer, fraîcheur extrême

4.50 €

9.00 €

LA VERTE AU GENEPI - BRASSERIE DU MONT-BLANC

Bière fine et harmonieuse aux notes florales de génépi 5.9%

5.20 €

10.40 €

L'ESPRIT BIÈRE



Blonde, ambrée ou artisanale, la bière séduit par sa diversité de saveurs et son caractère unique. Fraîche et conviviale, elle accompagne à merveille les instants gourmands et les moments de partage. Une invitation à la découverte, entre authenticité, plaisir et convivialité.

JUS

25 CL

ORANGE
POMME
TOMATE
ANANAS
ABRICOT

3.90 €

SODAS

33 CL

COCA COLA
COCA COLA ZÉRO

4.00 €

25 CL

ORANGINA
ICE TEA
SPRITE



POLPO E PATATA



Un grand classique de la cuisine italienne : de généreux morceaux de poulpe délicatement sautés, accompagnés de pommes de terre fondantes et parfumés au persil.

Un plat simple, authentique et généreux, où la tendreté du poulpe rencontre la douceur des pommes de terre. L'Italie dans toute sa simplicité !

ANTIPASTI & INSALATE

INSALATA MISTA

Salade, tomate, oignons rouges
Salad, tomatoes, red onions

9.90 €



INSALATA PAESANA

Salade, lardons grillés, oeuf mollet, croûtons, oignons rouges, fromage, tomates cerise
Salad, bacon, egg, croutons, cheese, red onions, cherry tomatoes

19.90 €

INSALATA DI CESAR AL POLLO

Salade, tomates, oeuf dur, croûtons, Grana Padano, poulet croustillant
Salad, tomatoes, egg, croutons, shavings Grana Padano, crispy chicken

19.90 €

CAPRESE DI BUFALA & BURRATA

Mozzarella di Bufala, Burrata, tomates cerise, sauce au pesto vert
Buffalo Mozzarella, Burrata, cherry tomatoes and green pesto

18.90 €

BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCACCIA

Bruschetta façon focaccia à l'ail avec tomates et basilic
Focaccia with garlic, tomatoes, basil

8.90 €

POLPO E PATATA

Sauté de poulpe et pommes de terre persillées
Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley

18.90 €

TOUTES NOS SALADES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE VINAIGRETTE MAISON

TAGLIERI

EMILIA

Prosciutto crudo di Parma, Mortadella di Bologna IGP, Bresaola, Grana Padano, Gorgonzola, Focaccia



16,90 €



29,90 €



54,90 €

PER I BAMBINI

1 MENU COMPLET AU CHOIX

1 plat au choix + 1 boule de glace + 1 boisson

PINSE PINOCCHIO

Margherita
ou jambon
ou champignons

AU CHOIX

11.90 €

PASTAS

Linguine ou penne :
Carbonara, Bolognaise
ou sauce tomate



PASTA CLASSIC

ÉTAPE 1

CHOISISSEZ
VOS PÂTES

PENNE

PACCHERI

TAGLIATELLE
ALL' UOVO

LINGUINE



ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

ALLA
BOLOGNESE

Bolognaise

Bolognaise

17.90 €

SALSA DI
POMODORE

Sauce tomate

Tomato sauce

15.50 €

CARBONARA

Lardons
risolés, crème,
Grana et œuf

*Bacon, cream,
Grana, egg*

17.90 €

ALL'
ARRABBIATA

Ail, piment et
sauce tomate

*Garlic, chilli,
tomato sauce*

16.90 €

ALL' AGLIO

Ail et piment

Garlic, chilli

16.20 €

PASTA ZAINO



LINGUINE ALLO SCOGLIO

Gambas, couteaux, sauté de fruits de mer, ail, huile d'olive vierge extra et sa bisque maison / *Large prawns, sea food, garlic, extra virgin olive oil and its homemad*

23.90 €

LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE

Gambas rôties au piment doux, sauce originale ZAINO au mascarpone et citron, pointes d'asperges vertes / *Roasted large prawns, mild red chilli, original ZAINO sauce with mascarpone and lemon, green asparagus*

23.90 €

TAGLIATELLE GORGONZOLA E JAMBON DE PARME GRILLÉ

Crème de gorgonzola et jambon de Parme grillé / *Gorgonzola sauce and grilled prosciutto di Parma*

19.90 €

TAGLIATELLE POLPETTE

Bœuf, veau et persillade en boulettes et sa sauce tomate
Meat balls with beef, veal, parsley and garlic, tomato sauce

19.90 €

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert
Cherry Tomatoes, basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto

19.90 €

PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI

Émincé de poulet et champignons / *Minced chicken breast and mushrooms*

18.90 €

PACCHERI SALSA ROSA E BURRATA

Sauce tomate à la crème et burrata / *Creamy tomato sauce and burrata*

21.50 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe blanche d'été / *White summer truffle cream*

19.90 €

RAVIOLI ALLA BOLOGNESE

Sauce bolognaise maison

19.90 €

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

19.90 €

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Sauce bolognaise maison

19.90 €

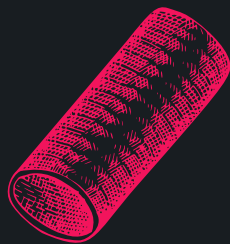
LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / *Homemade lasagne*



19.90 €

L'ÂME
DE L'ITALIE



Véritable pilier de la gastronomie italienne, les pâtes sont bien plus qu'un plat : elles sont une invitation au partage et à la convivialité. Déclinées à l'infini, des recettes traditionnelles aux inspirations plus créatives, elles incarnent toute la générosité et l'authenticité de l'art de vivre à l'italienne;



RISOTTO L'ITALIE À LA CUILLÈRE



Crémeux, généreux et délicatement parfumé, le risotto se prépare avec patience pour obtenir cette texture fondante et irrésistible. Un incontournable de la cuisine italienne, simple en apparence... mais tellement gourmand !

LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Pour vous aider dans votre choix, nous avons mis en place une série de repères pour souligner certains plats ou produits.



Recette signature



Selezione Zaino



Nouveauté



Produit de saison



Coup de cœur



Végétarien

CARNI



TARTARE ITALIANO

Origine France

*servis avec frites et
salade*

Bœuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, oignons rouges, toast et bacon / *Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, red onions, toast and bacon*

25.60 €

SCALOPPINE DI VITELLO

*servis avec légumes,
frites ou pâtes*

ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE ALLA MILANESE :

Panée / Breaded

28.80 €

FILET DE BŒUF

Origine France

BURRO AROMATIZZATO :

Beurre persillé / *Parsley butter*

37.30 €

AI FUNGHI :

Sauce aux champignons / *mushroom sauce*

38.90 €

AI GORGONZOLA :

Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

38.90 €

PESCI



FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES

servi avec légumes, frites ou pâtes

Beurre, persil, citron, vin blanc
Butter, parsley, lemon, white wine

29.90

GAMBERONI ALLA PROVENZALE

Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic
Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil

29.90

RISOTTO



FORESTIER

Champignons et Grana
Mushrooms and Grana

21.50

GAMBAS

Gambas
Large prawns

23.90

Tous nos plats peuvent être momentanément indisponibles.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.



LA PINSA ITALIENNE



Savoureuse et généreuse, la pinsa séduit par sa pâte légère et croustillante élaborée à partir d'un mélange de farines soigneusement sélectionnées. Inspirée d'un savoir-faire italien authentique, elle se déguste garnie de produits frais et gourmands pour une expérience pleine de caractère et de saveurs italiennes.

PINSE BIANCI

PASTORELLA : Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerises / *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms*

19.10 €

BOLOGNA : Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, pistachio*

21.80 €



PARMA : Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto / *Olive oil, Parma ham, Mozzarella di Bufala, pesto*

22.40 €

CREMOSO : Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette / *Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream*

20.20 €

FRUTTI DI MARE : Mozzarella, huile d'olive, fruits de mer en persillade, gambas, pistache, tomates cerises, Stracciatella, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, seafood with parsley, prawns, pistachio, cherry tomatoes, Stracciatella, red pesto*

23.40 €

GORGONZOLA : Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil / *Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley*

22.40 €

SALMONE : Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette / *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chive cream*

23.00 €

PINSE ROSSI

MARGHERITA : Tomato, mozzarella / *Tomato, mozzarella*

12.30 €

ROMANA : Tomato, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

18.60 €

PROSCIUTTO : Tomato, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham*

18.10 €

4 STAGIONI : Tomato, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*

19.20 €

MONTANARA : Tomato, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme / *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*

20.90 €

4 FORMAGGI : Tomato et 4 fromages / *Tomato, 4 cheeses*

19.70 €

DIAVOLA : Tomato, mozzarella, salami piquant, poivrons / *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*

20.90 €

SAVOYARDE : Tomato, reblochon, oignons, jambon de Parme / *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*

20.90 €

NAPOLETANA : Tomato, mozzarella, tomates cerises, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, oregano*

22.40 €

DELIZIOSA : Tomato, Mozzarella di Bufala, bresaola, copeaux de Grana, tomates cerise, roquette, huile de truffe / *Tomato, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, dried beef, Grana shavings, rocket, truffle oil*

23.00 €

REGINA : Tomato, Mozzarella di Bufala, tomates cerises, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana / *Tomato, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana shavings*

23.00 €

CALABRESE : Tomato, mozzarella, Salami piquant, crème de ciboulette / *Tomato, mozzarella, spicy salami, chives cream*

20.90 €

POLLO : Tomato, mozzarella, émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), roquette, poivrons / *Tomato, mozzarella, sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley), rocket salad, peppers*

21.30 €

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce Supplément œuf mollet 1 € - poached egg 1 €



L'ÉLÉGANCE DU VIN ITALIEN



Reflet du terroir et du savoir-faire, le vin accompagne chaque instant gourmand avec élégance et caractère. Rouge, blanc ou rosé, il sublime les saveurs et révèle toute la richesse d'un repas partagé. Une invitation au voyage, entre tradition, plaisir et art de vivre à l'italienne.

CARTE DES VINS

VINI ROSSI

AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Orme Di Lava

Puissant et structuré. Arôme de fruits noirs mûrs, épices et notes minérales.

BARUCCIA - DOC SUPERIORE

Tenuta Casali

Élégant et généreux. Notes de fruits rouges et noirs, réglisse et épices douces.

VACQUEYRAS - LES ONDINES BIO



Rouge pourpre aux arômes de cerise, cassis, fruits rouges.

VINI ROSATI

CHIARETTO DI BARDOLINO

CA' PREELLA

Rosé frais et fruité. Arôme de fraise, cerise et grenade. Léger.

CHÂTEAU FARAMBERT Côte de provence BIO



Rosé pâle et délicat. Notes de pêches blanches et fleurs blanches

VINI BIANCHI

BIANCO BASILICATA

Orme Di Lava

Minéral et équilibré. Arômes d'agrumes, fleurs blanches et notes végétales.

UBY N°4

Frais et fruité des Côtes de Gascogne. Arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

PROSECCO DOC - VOLMEN

Bulles fines et persistantes. Arômes de fruits confits et pomme. Frais et aromatique.

VIRÉ CLESSÉ

Grand vin de Bourgogne.

Sec et fruité. Arômes de fleurs blanches et agrumes.



5.60 € 11.10 € 21.20 € 28.70 €

6.90 € 13.80 € 24.50 € 34.30 €

6.50 € 12.90 € 22.50 € 31.50 €

6.30 € 12.50 € 23.00 € 31.50 €

7.40 € 14.40 € 26.20 € 35.80 €

5.60 € 11.10 € 21.20 € 28.70 €

5.90 € 11.70 € 21.20 € 26.70 €

5.90 € - - 27.20 €

6.60 € 13.10 € 24.50 € 31.50 €